大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部	〒550 大阪市西区千代崎3丁目南2－37	電話 大 阪 06 (586)1122
南堺事業本部	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	電話 堺 0722(38)1131
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－5	電話 和歌山 0734(31)2481
北東部事業本部	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	電話 河 内 0729(62)1131
北部事業所	〒569 高槻市藤の里町39－6	電話 高 槻 0726(71)0361
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	電話 奈 良 0742(44)1111
兵庫事業本部	〒650 神戸市中央区栄川崎町1－8－2	電話 神 戸 078(360)3100
姫路支社	〒670 姫路市神屋町4－8	電話 姫 路 0792(85)2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	電話 豊 岡 0796(23)2221
京滋事業本部	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1	電話 京 都 075(311)7361
滋賀支社	〒525 草津市西大路町5－34	電話 草 津 0775(62)5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12－11	電話 彦 根 0749(22)3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南呉服町3－4	電話 長 浜 0749(62)7171
本社	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	電話 大 阪 06 (202)2221

大阪ガス株式会社

⚠危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。

TRR07MKT-02(000)
97.07

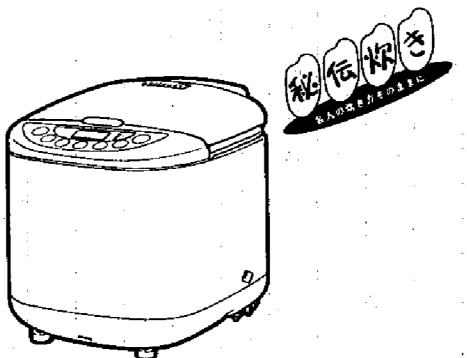
型式名	RR-05MKT RR-07MKT RR-10MKT

電子ジャー付ガス炊飯器

品番 11-903・11-904・11-905

取扱説明書

保証書付



ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスの電子ジャー付ガス炊飯器をお求めいただきましてありがとうございます。
別紙の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

- ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
- 本製品は家庭用です。業務用のような使い方をされますと著しく寿命が短くなります。
- 本製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店または大阪ガスにて再購入してください。

●ガスの強火でつつみ炊き

カニ穴や、うっすらできるおこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

●長時間保温

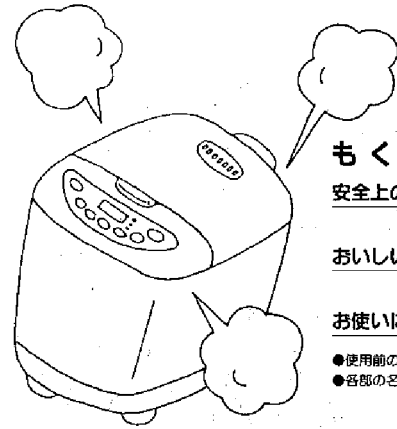
通常74℃の保温温度を70℃に下げ、途中ガス火を点火する。
ガスと電気のダブル保温でニオイ・黄ばみを抑え、おいしさを長持ちさせます。

●再加熱

保温中のごはんをガスの強火でアツアツに温め直す。
いつでも炊きたてのおいしさが再現できます。

●炊き方3通り

- 洗米すぐ炊き：洗ってすぐのお米を炊く
- 洗米おき炊き：洗った後、お米に十分な水を吸収させて炊く
- お急ぎ炊き　：洗ってすぐのお米を大急ぎで炊く



もくじ

安全上のご注意（必ずお守りください）……3

おいしいご飯の豆知識……9

お使いになる前に
- ●使用前の準備……11
- ●各部の名称……13

使いかた
- ●時計の合わせかた……15
- ●炊飯の準備……17
- ●炊飯……19
- ●保温……21
- ●タイマーを使って炊く……23
- ●あとかたづけ……25
- ●お手入れ……26
- ●消耗部品について……27

困ったときは
- ●こんな表示がでたときは……28
- ●故障・異常の見分け方と処置方法……29
- ●仕様……31
- ●外形寸法図……31
- ●長期間使わない場合……34
- ●アフターサービスについて……34

安全上のご注意 必ずお守りください

製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくために重要な内容を説明しています。

●次のような表示と意味の内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示の事項は、死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示します。
⚠警告	この表示の事項は、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	この表示の事項は、傷害を負う危険が想定される場合および物的損害の発生が想定される内容を示します。

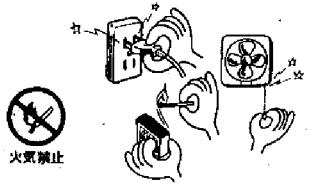
●この絵表示については次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	発火注意 感電注意 高温注意
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	火気禁止 接触禁止 分解禁止
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。	電源プラグを抜け

⚠危険

ガス漏れ時のご注意

●ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。

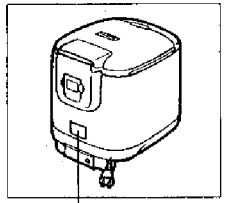


●万一ガス漏れに気付いたら
①すぐに使用をやめガス栓を閉じる。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店または大阪ガスに連絡してください。

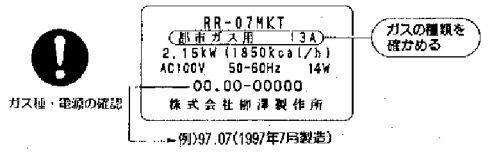
⚠警告

●銘板に表示のガス・電源で使う
表示以外のガス・電源で使用すると不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発的に着火してやけどをしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。

●転居時にも銘板に表示のガス・電源であることを確認。
ガスの種類には都市ガス数種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。わからない場合はもよりの大阪ガスまたはガス会社までご連絡ください。

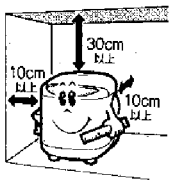


〈表示の一例〉

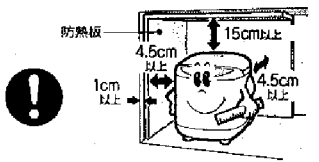


●設置について
- 火災予防条例で定められています。必ず守ってください。可燃物の壁からの距離が近いと火災の原因となります。また可燃性の壁にステンレス板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。
- 機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。(例えば、吊り戸棚をつける等) 設置基準上問題となる場合があり、また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合
壁から10cm以上、上方30cm以上
必ず離してください。

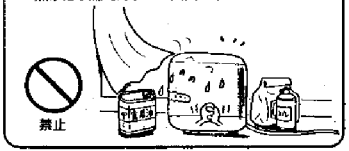


●可燃物の壁から10cm以上離せない場合
防熱板を壁に取り付けてください。
※防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



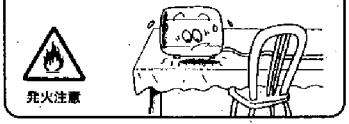
⚠警告

●機器の上や周囲にカーテン、紙ぶくろなどの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。
焦げたり燃えたりして火災の原因となります。



●炊飯中に機器を持ち運ばない。
炊飯中の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。

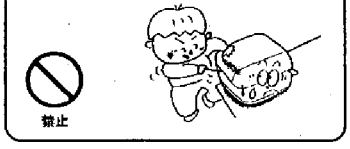
●不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。
火災の原因となります。



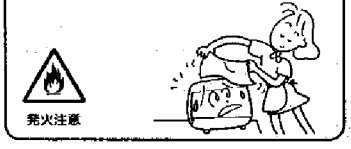
●分解・修理・改造は絶対しない。
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。

●子どもだけで使わせない
幼児の手の届くところで使わない。
やけど、感電・けがをする恐れがあります。
特に幼児にはさわらせない。

●給排気口やすき間にピンや針金などの金属物など異物を入れない。
感電や異常動作してけがをすることがあります。



●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。
不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。

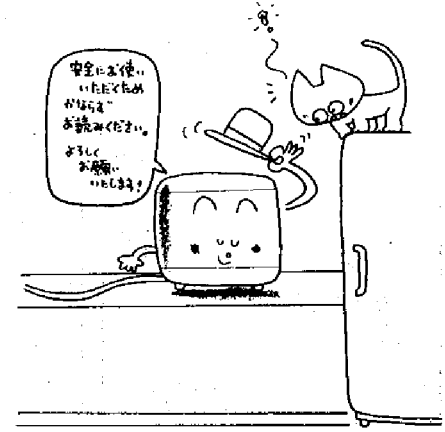


●異常時はあわてずに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

⚠警告

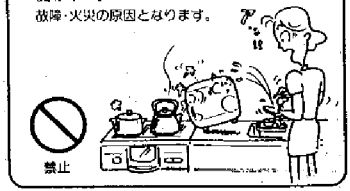
●機器を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。

●電源プラグについたほこりはふき取る。
電源プラグの刃や刃の取付面にほこりがついていると火災の原因となることがあります。



⚠注意

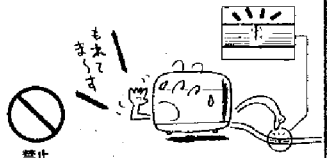
●水のかかるところや他の熱源の近くでは使わない。
故障・火災の原因となります。



●専用のガスコードを使用する。
一般のガス用ゴム管やビニール管は使用できません。接続方法を間違うとガス漏れの原因となります。

⚠注意

●傷んだガスコードは使用しない。
ガス漏れ、火災の原因となります。

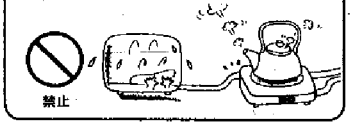


禁止

●傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない。
感電・ショート・発火の原因となります。

禁止

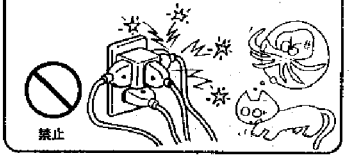
●ガスコードは機器の下側を通さない。他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。
コードを傷める原因となります。



禁止

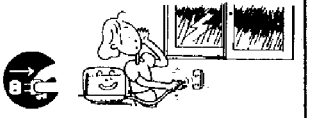
●電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って行う。
- 感電やショートして発火することがあります。
- 濡れた手で電源プラグをさわらないでください。感電の恐れがあります。

●たこ足配線しない。
コンセントが過熱したり、漏電・感電の恐れがあります。

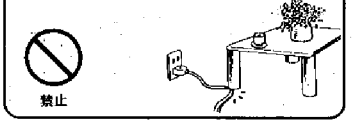


禁止

●落雷の恐れがあるときは使用中止し、電源プラグを抜く。
過電流による故障の原因となります。



●電源コードは、傷つけたり、加工しない。
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりたばねたりしない。重い物を載せたり挟み込んだりしない。
火災・感電の原因となります。



禁止

●炊飯中、排気口・蒸気口に顔や手を近づけない。又炊飯直後ふたを開ける時の蒸気に注意。
排気口から高温の排気が、蒸気口からは多量の蒸気がでますのでやけどをする恐れがあります。

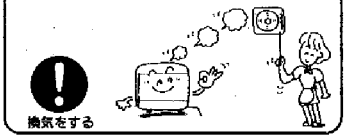
高温注意

⚠注意

●炊飯以外の用途には使用しない。
過熱・異常燃焼による故障や火災などの原因となります。

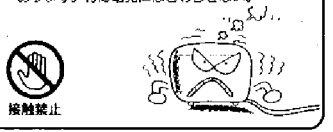
禁止

●お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。
不完全燃焼の原因となります。



換気をする

●炊飯中、炊飯直後は操作パネル蓋を開けるための、キャッチボタン以外は手を触れない。
高温になっていますのでやけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせない。

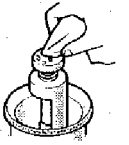


接触禁止

●バーナー部にしゃもじなど可燃物を落としたまま炊飯しない。
炊飯中に燃えだし危険です。

発火注意

●感熱部はいつもきれいにする。
感熱部が汚れていたり、炊飯かまとの間に異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。



●ガスコードの長さは3m以内にする。

⚠警告

使用中・使用直後はタオル・ふきんなどを機器にかぶせないでください。
不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。

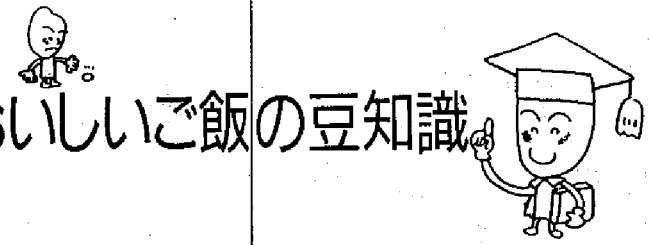
⚠注意

使用中・使用直後は外ぶた・蒸気口に手を触れないでください。やけどの恐れがあります。

ARR45-904-(K)(X)0

●機器本体には安全に関する注意ラベルが張ってあります。汚れて、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、はがれないよう、ご注意ください。

おいしいご飯の豆知識

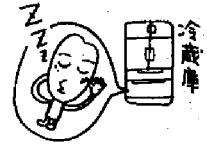


お米は精米の程度で呼び名が変わる

もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって三分づき米・五分づき米等があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

お米はこんな所が好き

お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。

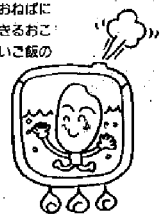


よいお米にはつやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

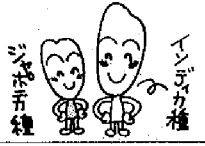
ガス炊飯器はしゃっきり、ふっくらいい香りに、炊きあがる

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバッチリできています。カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。



お米は大きくわけて2種類

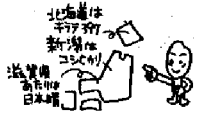
ジャポニカ種とインディカ種にわかれます。ジャポニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャポニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャポニカ種の加州米、豪州米、中国米（中粒米）とインディカ種のタイ米（長粒米）があります。



胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く

胚芽精米、麦ごはんは1時間くらい水に漬して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

日本でつくられている品種は200種類以上



コシヒカリ、ササニシキ、あきたこまち、日本晴、農林22号、越路早生、キララ397など日本では200種類以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

たっぷりの水で手早くとぐ

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く適度な力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が澄むまでしっかりすすいでください。

水にもこだわってみる

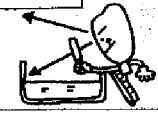
せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米や料理によって水加減

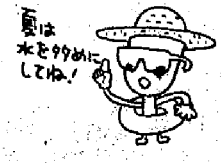
お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。（水加減の目安表）

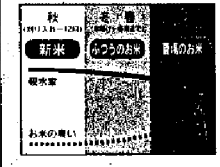
インディカ種の米（タイ米など）は、目盛よりも多めの水加減で炊いてください。

精米	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
胚芽精米 古米	目盛より多め



季節によってもお米の質は変わる





新米
刈り入れから2～3ヵ月までのお米を新米といい独特のうま味があります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

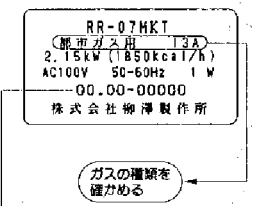
夏場のお米
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。

使用前の準備

1 使用ガス・電源を確認する

炊飯器の背面に張付けた銘板に表示しているガスの種類とお宅のガスが一致しているか確かめてください。

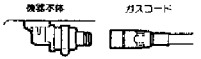
〈表示の一例〉



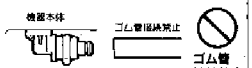
●電源は交流100V50Hz-60Hz以外は使用にならないでください。故障の原因になります。

2 ガス接続

●ガスの種類は、必ず専用のガスコードを使用



●一般のガス用ゴム管やビニール管はガス漏れの恐れがあるので使用しないでください。



●ガス接続がわからない場合はお買い求めの販売店または、大阪ガスまでご連絡ください。

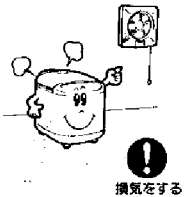
お願い

●ガス接続部に傷がついたり、異物が付着するとガス漏れの原因になりますので、ていねいに清潔にお取り扱いください。また、お使いにならないときは、キャップをガス接続口にはめてください。

●機器に接続しているガスコードのスリーブ(金属部)が壁や台などに当たると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

3 炊飯中は換気に注意

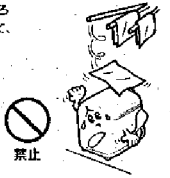
炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。



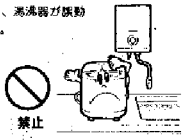
4 設置場所の注意

●安定性がよく水平なところ
不安定なところ、脚のあるところでは使用しない。

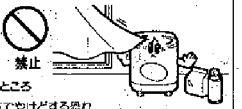
●棚の下など落下物のないところ
機器の上に落ちるものが燃えて、火災になることがあります。



●湯沸器の下に機器を設置しない。
炊飯中の排気熱により、湯沸器が誤動作することがあります。



●カーテンやスプレー缶など燃えやすいものがないところ
カーテンや燃えやすいものの近くでは使用しない。火災になることがあります。

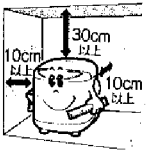


●幼児の手の届かないところ
本体に触れたり、蒸気でやけどする恐れがあります。

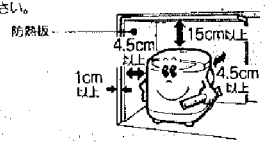
5 壁や上方と間隔をとる

(火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因となります。)

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合
壁から10cm以上、上方30cm以上
必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上、上方30cm以上離せない場合
防熱板を壁に取り付けてください。
※防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

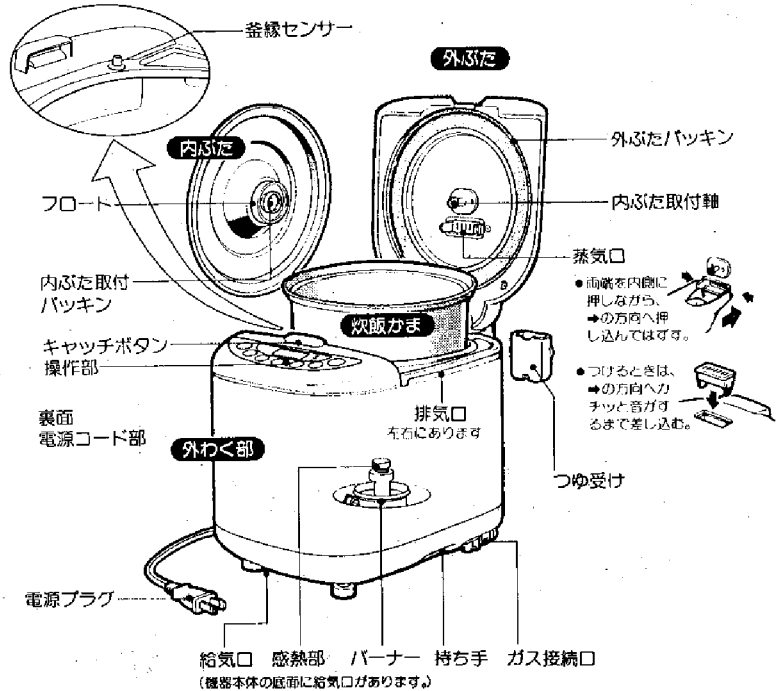


⚠警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す。(火災予防条例で規制されています)
距離が近いと火災の原因となります。

各部の名称

●本体



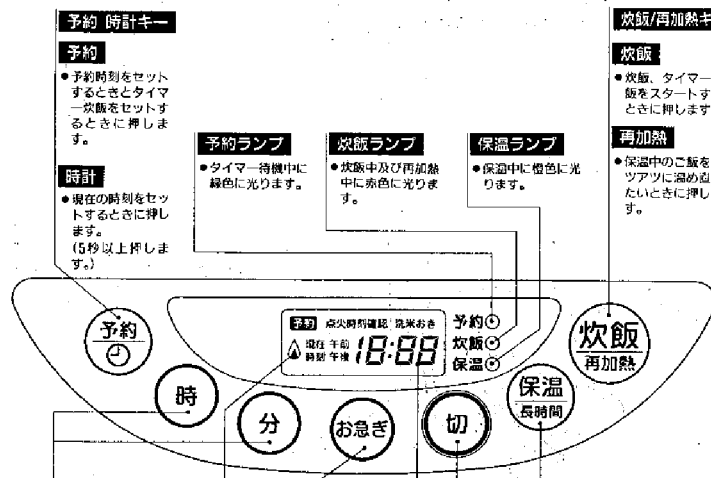
付属品

ご注意

- ●キーは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。
- ●キーを押すときは必ず手で操作してください。
  また、濡れた手で操作しないでください。

●操作部

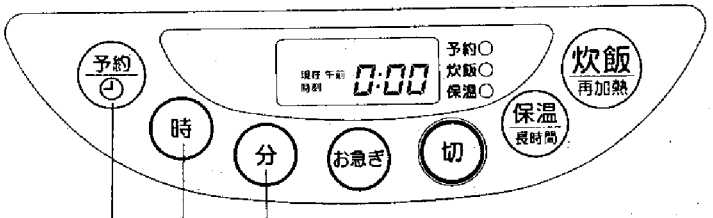
- ●電源プラグをコンセントに差し込みます。
- ●表示は説明のため全て表示しています。実際の動作状態に応じて表示されます。



時計の合わせかた

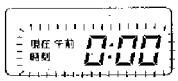
ご注意 タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。

例えば、午後8時45分に合わせる場合



1 予約キーを押す

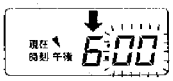
5秒以上押す。



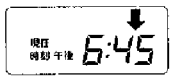
●午前・表示数字が点滅します。

2 時刻を合わせる

時 キーを押して「時」をセットする。



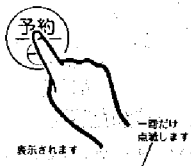
分 キーを押して「分」をセットする。

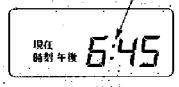


●「分」が点滅します。
●午前・午後を確かめてください。

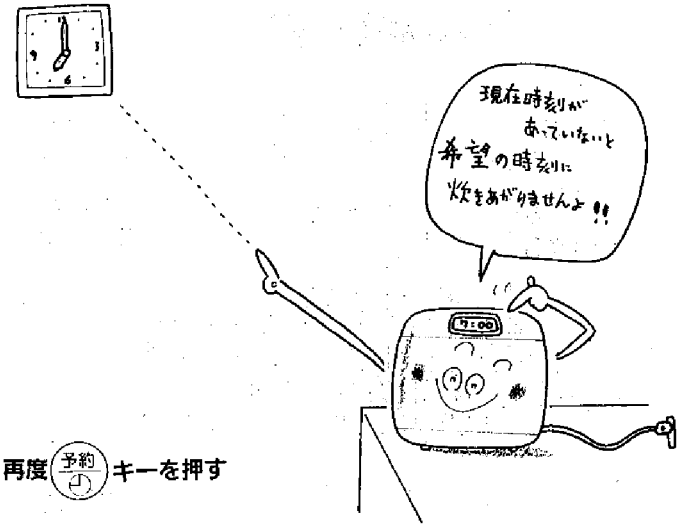
キーは押し続けると早送りができます。

3 再度 予約 キーを押す





●時刻合わせ完了。
●どの手順でも次の手順まで約5秒以内に操作しなければ、表示中の時計数字が設定されます。



はじめてお使いのとき
又は長時間(24時間以上)電源プラグを抜いたままにしたとき
(停電やブレーカーが切れた場合でも同じです。)

●電源プラグを差し込んだとき、全表示を点灯後、午前0:00が出た場合はもう一度「時計の合わせかた」で操作してください。
●1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約24時間は時計は動いています。表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がずれているとき

●室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、「時計の合わせかた」で直してください。
●炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。

炊飯の準備

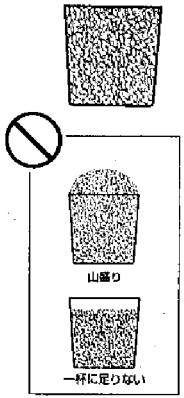
はじめてお使いのとき

- ●外ぶた・外わくはきれいな布でふいてください。
- ●炊飯かま・内ぶた・しゃもじ・専用蒸気口・計量カップは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気をふきとってください。

●お米の準備

1 お米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で約180mℓ(1合)です。



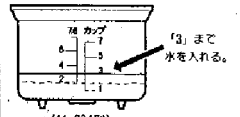
2 お米をとぐ

- ●炊飯かまのフッ素樹脂加工をいためないため別の容器で洗米してください。
- ●泡立て器などを使わないで洗ってください。

3 水加減する

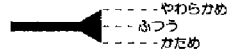
明るく、水平な台の上でお米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛まで水を入れてください。左右にある目盛が同じ高さになるよう合わせてください。目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。

3カップの米を炊くとき



(11-904型)

〔目盛の合わせかた〕



お好みに合わせて水加減してください。
(やわらかめ・かためは目安です。)

(水加減表)

新米	目盛りより少なめ
古米 麦まぜ米 標準価格米 胚芽精米 輸入米または ブレンド米	目盛りより少し多め

水加減後30分～1時間くらい水につけておくと、芯のないおいしいご飯が炊きあがります。

ここがポイント

❶計量米びつより計量カップの方が正確です。炊きあがりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

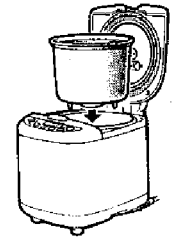
❷たっぷりの水で手早く洗いましょう。とぎ足りないとニオイ・黄ばみ・こげが発生したり、おいしく炊けない原因になります。

●炊飯器のセット

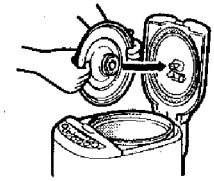
お願い あらかじめ電源プラグをコンセントにきっちりと差し込んでおいてください。

1 炊飯かまをセット

炊飯かまの外側についた水は、よくふきとってからセットしてください。

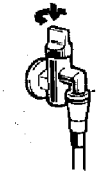


2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める



外ぶたの中央を押してカチッと音がするまで閉めてください。

3 ガス栓を全開にする



この機器は、炊飯・保温ともにガスと蒸気で行います。

異物を取り除く

炊飯かまの外側や底に米つぶ、食品くずなどが付着しているとおいしく炊けない原因や、故障の原因になりますので、必ず取り除いてください。

外ぶた開閉時、キーにさわらない

外ぶたを開閉するときは設定内容を誤って変えてしまわないため操作部のキーにふれないようにしてください。

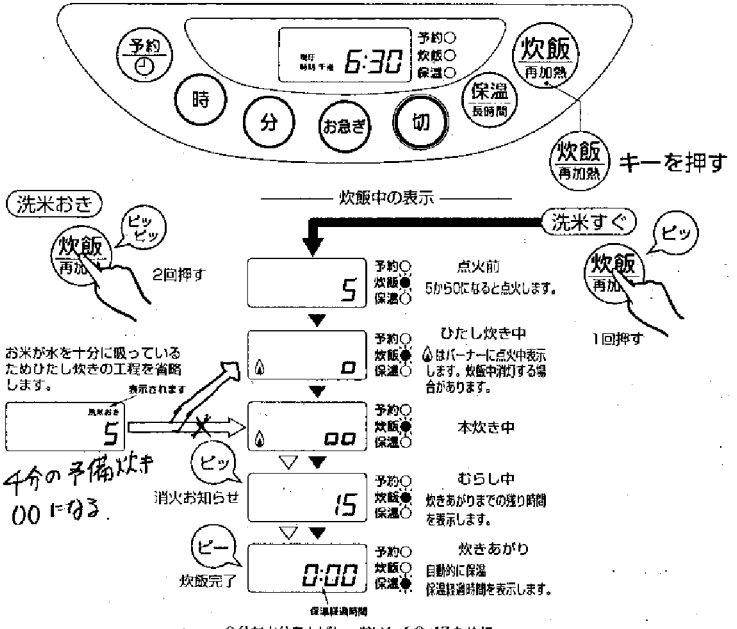
使いかた

炊飯

消火時ピッと炊飯完了時ピーの2回お知らせします。お急ぎの時は、消火後むらしが完了する前にお召し上りいただけます。(但し、水分が多く残りベタつきぎみになります。)
炊飯には、3通りの炊き方があります。

1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く
2. 洗米おき：洗った後、十分水にひたしたお米を炊く
3. お 急 ぎ：とり急ぎご飯が必要なとき、洗ってすぐのお米を炊く

●炊飯（洗米すぐ・洗米おき）



●余分な水分をとばし、おいしく食べるために
できるだけ早くご飯全体をよくほぐしてください。

●浸漬時間表

洗米おき時間の目安

	春～夏	秋～冬
白　米	約30分	約60分
胚芽精米 購 入 米 古　米	約60分	約90分

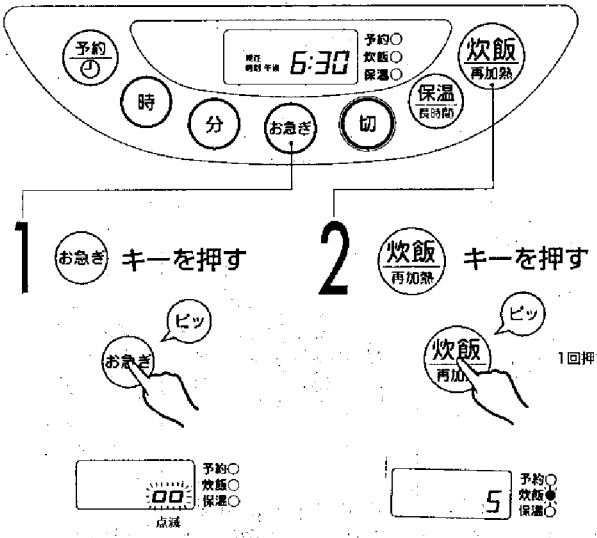
いずれの場合も12時間以上おかない。変質の原因になります。

炊きあがりまでの時間の目安

品　番	炊 飯 量	洗米すぐ	洗米おき	お 急 ぎ
11-903	1～5.6カップ	約40分	約29分	約26分
11-904	1～7.8カップ	約40分	約29分	約26分
11-905	2～ 11カップ	約40分	約29分	約26分

●炊飯（お急ぎ）

とり急ぎごはんが必要なときに使用



こげについて

●この炊飯器は、おねばにうっすらとこげ色がつくことがありますが、これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。
●炊飯かまの内側りにできるオブラート状のおねばはガスの強火で炊くためにできる米でんぷんの膜です。ご飯のうえにこのおねばが落ちることがありますが、安心してお召しあがりいただけます。

保温

通常保温(電気のみで74℃に保温)と長時間保温(電気で70℃に保ち、5.5時間後余分な水分をとばし、ニオイを抑えるためガス火加熱する保温)があります。
また、再加熱で保温中のご飯をアツアツにできます。

● 保温の選択
炊き上がり後は自動的に通常保温になります。
長時間保温を選べばガスと電気のダブル保温でニオイや黄ばみを抑え、おいしさを長持ちさせます。

ガス栓は、閉めないでください。

長時間保温

炊きあがり、通常保温開始後

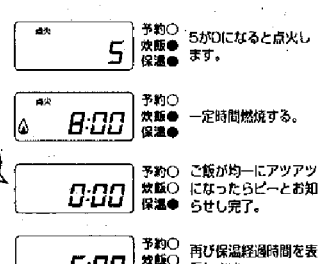
保温 長時間 キーを押す

再加熱

保温中

炊飯 再加熱 キーを押す

保温ランプが点滅に変わり
点火時刻が表示されます。
点火時刻になれば自動的に点火し、
一定時間(残っているご飯の量により異なる)燃焼後消火し、保温経過時間を表示します。



上手に保温しましょう

「通常保温」は12時間以内

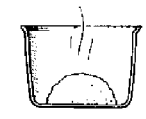
ニオイや変色、パサつきなどご飯の劣化がすすみます。

●ご飯の量が少ないときは、長時間保温の効果が十分に得られません。
●炊きあがり後すぐ「長時間保温」に切り替えてください。切り替え時間が遅くなると効果が十分に得られません。
●長時間保温は18時間以内を目安にしてください。

**ご飯は炊きたてがおいしい。
でもこんなことに気をつけると
おいしくご飯を
保温していただけます。**

乾燥変色させないために!

●ご飯を真ん中によせる。



●ご飯の水分を逃さないようふたのロックを確実に。

停電した時は

長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。

●少量のご飯をくり返し、再加熱をしない。
●再加熱をくり返すと茶感のご飯がかたくなる場合があります。
●再加熱後はご飯をよくほぐしてください。
●長時間保温中の再加熱は、ご飯がかたくなる場合があります。

ここがポイント こんな保温はやめましょう

●12時間以上の保温
(長時間保温は24時間以上)
ご飯が劣化しパサつき、黄バミ、ニオイの原因になります。

●少ないご飯(お茶碗1~2杯程度)の保温
ご飯の水分が早く蒸発し劣化が早くなります。

●しゃもじを入れたままの保温
しゃもじについた雑菌が増殖する恐れがあります。

●冷えたご飯の再保温
(長時間停電も同じ)
再加熱する途中でご飯がこげたり、いやなニオイのする事があります。

●直接風が当たる場所での保温
風が当たるところが冷やされ、部分的に適度な保温温度以下になる恐れがあります。

●炊きこみご飯や汁物などの保温
具などに変質しやすい物があると劣化が早くなります。

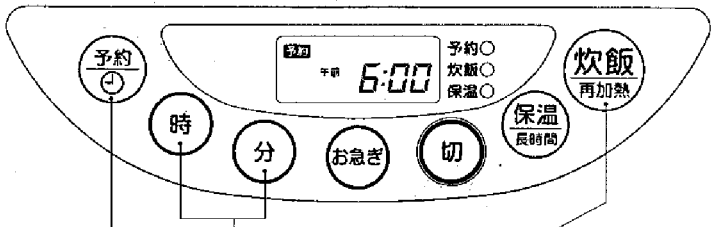
ここがポイント ひと工夫

●残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温めなおすとおいしく食べられます。
●こまめなお手入れがおいしく保温するポイントです。P.25の「あとかたづけ」を参照してお手入れしてください。

タイマーを使って炊く

●食べたい時刻を合わせる。
●タイマー予約は12時間以内に。
●タイマーの使える時間の範囲は1時間30分～12時間までです。
（現在時刻が合っていないと、予約時刻に正しく炊きあがりません。）

例えは、午前5時30分に予約するとき



1 予約キーを押す

●あらかじめ午前6:00の予約時刻がセットされています。

2 食べたい時刻に合わせる

時 キーを押して「時」を「午前5」にセットする。

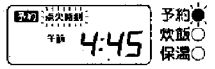
分 キーを押して「分」を「30」にセットする。

●10分単位でセットできます。

キーは押し続けると早送りができます。

3 炊飯 再加熱 キーを押して、タイマーをスタートさせる

※予約時刻を合わせてから5秒以内に押してください。



●点火時刻表示が点滅し、5秒間点火時刻を表示した後予約時刻表示にもどります。
●時刻を合わせてから5秒以内に押してください。
※5秒以上たつと予約時刻表示が消えますので、もう一度 予約 → 炊飯 の操作をしてください。（予約時刻はセットされています。）

4 ガス栓を開ける

タイマーを使うときのポイント

■タイマーの使える時間をはずれると

●1時間予約をしたとき
アラームが鳴り、時刻確認 を表示し、すぐ炊きはじめます。

●12時間以上の予約をしたとき。
アラームが鳴り、時刻確認 を表示し、12時間後に炊きあがります。

■タイマー待機中

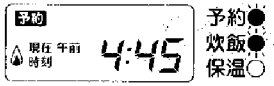
●予約を取り消したいとき 切 キーを押す。

●予約時刻を変えたいとき
切 キーを押してから再セットします。

●予約時刻を確認したいとき
予約 キーを押している間現在時刻を表示します。

■炊飯

●自動的にひだし時間を省略した洗米おきで炊飯します。



●タイマー待機中は、予約時刻を表示し、予約ランプが緑色に光ります。

■タイマーの使えないメニューは

●炊きこみご飯などの具や調味料を入れるものはタイマーを使わないでください。
（具がいたんだり、調味料が沈殿してうまく炊けないからです。）

■炊き上がると

●アラームが鳴り自動的に保温します。

●予約表示・予約ランプが点灯したままです。

●保温後 切 キーを押して「切」にすると消灯します。

一度予約したら

予約した時刻を記憶しますので、予約 キーと 炊飯 キーの2つのキーを押すだけで毎回同じ時刻に炊きあがります。

※タイマー待機中に炊飯かまを取り出すと、タイマー予約が取り消しになります。

使いかた

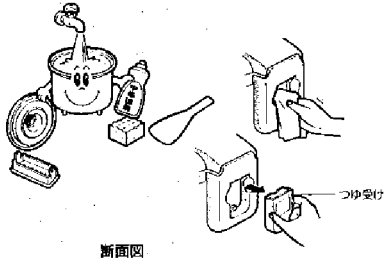
あとかたづけ

お願い　まず確かめてください。
①ガス栓を閉める　②電源プラグを抜く　③本体が冷えている

1 中性洗剤で洗う

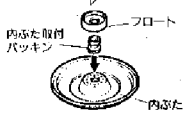
炊飯かま・内ぶた（フロート）
しゃもじ・つゆ受け・蒸気口

そのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って、お手入れしてください。



つゆ受け枠・外ぶた内側・外ぶたパッキンの汚れはよく絞った布でふいてください。

断面図



●フロートは内ぶたからはずして洗えます。

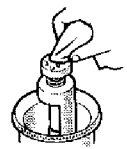
フロートの取り付け方
内ぶたに、内ぶた取付パッキンの溝部を入れてから、フロートの「おもて」表示をうえにして取り付けてください。

フッ素樹脂加工をいためず、長持ちさせるには
- ●炊飯かまの中でお米をとがない。
- ●研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わない。
- ●スプーンや食器などを入れない。
- ●付属のしゃもじを使う。
- ●炊きこみなど調味料を使った後はすぐに洗う。
- ●酢などの酸の強いものは使わない。

酸性・アルカリ性の洗剤・クレンザー（みがき粉）・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
酸性やアルカリ性の洗剤は、使用しないでください。機器を傷めます。

感熱部は
いつもきれいにしておく

感熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。



2 布でふく

外ぶたは乾いた布でふいてください。

お手入れ

お願い　まず確かめてください。
①ガス栓を閉める　②電源プラグを抜く　③本体が冷えている

⚠警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。

分解禁止

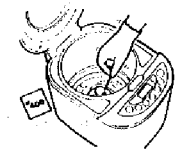
1 よく絞った布でふく

外わく部、外わく内側は、よく絞った布でふいてください。

汚れのひどい時は、中性洗剤を浸した布で汚れを落とした後、洗剤分を十分にふき取り、最後にからぶきしてください。

2 針金・サンドペーパーを使う

バーナーがつまっている時は、針金などで取り除いてください。感熱部、釜縁センサー部の汚れがこびりついて取れない時は、細目のサンドペーパー（目のあらさ400番程度）で表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。



バーナーや感熱部、釜縁センサー部のお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。

⚠警告

無理を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・不完全燃焼の恐れがあります。

⚠警告

電源プラグの刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は乾いた布でよく拭いてください。火災の原因となります。

●消耗部品について

1 消耗部品はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスでお買い求めください。

●炊飯かま(フッ素樹脂加工)

使っているうちに、色むら・ハガレができることがありますが衛生上問題ありません。万一食べてしまっても、食品衛生法基準内で問題ありません。

ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。

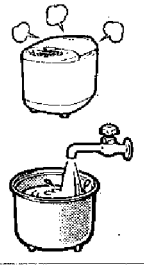
また、炊飯かまが凸凹になっている場合は、炊飯かまの交換が必要です。

●その他の部品類

内ぶた・内ぶた取付パッキン・フロート・外ぶたパッキンの変形・破損・劣化などで、ご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。

しゃもじ・つゆ受け・蒸気口なども同様です。

もしイヤな臭いがついた場合



炊飯かまに計量カップ1~2杯の水を入れ、外ぶたを確実に閉めて、「洗米おき」モードで炊きあがり表示がでるまで煮沸し、炊飯かま・内ぶたを取り出し、フロートも取り外して、きれいに水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふきとってください。

(消火直後は高温のため、取扱いに注意してください。)

こんな表示がでたときは

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故障表示	原因	処置方法
00 が点滅	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	下記"停電したら"の炊飯中7分以上の停電のときの項参照。 (切)キーを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。電子レンジなどで温めなおしてください。
10 が点滅	●50分以上バーナーが燃焼した時。	(切)キーを押し、「切」にしてください。
11 が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。 ●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	(切)キーを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。 炊きあがりを確認し、再炊飯してください。(おいしく炊けない場合があります。)
31 71 32 72 が点滅	●電気回路に異常があったとき。	点検が必要ですから、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

再び同じ状態になるときは、「故障・異常の見分け方と処置方法」を参照の上、アフターサービスをお申し込みください。

■停電したら

(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。)

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊飯中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、(00)を表示します。 停止した場合は、(切)キーを押してから、(炊飯)キーを2回押して(洗米おき)、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。	そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、(00)を表示します。)
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、(00)を表示することがあります。停止した場合は、(切)キーを押してから、(保温)キーを2回押して(洗米おき)、再操作してください。	

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、
そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現　　象	●お調べいただくこと。⇒処置方法
表示が出ない。	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。
炊飯キー操作ができない。	●炊飯かまは入っていますか。 ⇒炊飯かまをセットする。
予約時間に炊きあがらない。	●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。
	●現在時刻や予約時刻は、まちがっていませんか。 ⇒時刻は正しくセットする。(P. 15、16、23、24参照)
タイマー炊飯のとき、アラームが鳴りずぐ炊きはじめる。また、時刻確認の表示がでる。	●1時間未満の予約をしていませんか。 ⇒炊飯に、約25分～40分要するため、1時間未満の予約時は、すぐ炊きはじめます。
吹きこぼれる。	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。
	●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、変形していませんか。 ⇒きちんと合っていないと吹きこぼれるので、変形した部品は、交換してください。(有償)
炊きあがりが硬い、芯がある。	●洗米後、ザルなどで水切りしていませんか。 ⇒洗米後は、必ず水に浸し、吸水させる。
	●洗米おき(予備炊きを省略)で炊く場合、浸漬時間は適正ですか。 ⇒　白米：春～夏は、約30分、秋～冬は、約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は、約60分、秋～冬は、約90分
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。
	●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、変形していませんか。 ⇒蒸気のもれが多いとかたくなるので、変形した部品は、交換してください。(有償)
炊きあがりが柔らかすぎる。	●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃになる。手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。
	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。

以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスへ連絡してください。

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
①あわてず、ガス栓を閉める。　②電源プラグを抜く。

現　　象	●お調べいただくこと。⇒処置方法
こげる。	●よく洗米していますか。 ⇒糠分が残っているとこげるので、水がきれいになるまで、お米を洗う。
	●調味料などを入れていませんか。 ⇒調味料は、ご飯の消火温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにして下さい。
	●長時間浸漬していませんか。 ⇒浸漬時間が長いと、洗米によってできた割れ米や粉米がかま底にたまり、こげやすくなる。
保温しているご飯がべたつく。	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら、余分な水分をとばす。
保温しているご飯がかたくなった、臭いがする、変色する、冷めている。	●通常保温で12時間以上(長時間保温で24時間以上)保温していませんか。 ●少量のご飯を、くり返し再加熱していませんか。 ●しゃもじを入れたままか、冷やご飯・ご飯のつぎたしを保温していませんか。 ●外ぶた・内ぶたがきっちりしまっていますか。 ●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、変形していませんか。 ⇒「上手に保温しましょう」の項を参照。
	●よく洗米していますか。 ⇒糠分が残っていると、ニオイの原因になるので、水がきれいになるまで、お米を洗う。

(浸漬時間表)

洗米おき(米を洗米後水に浸漬させる)
時間の目安

	春～夏	秋～冬
白　米	約30分	約60分
胚芽精米 輸入米 古　米	約60分	約90分

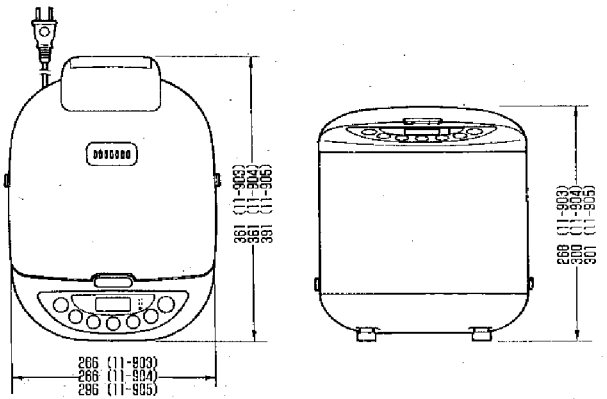
いずれの場合も12時間以上おかない。
変質の原因になります。

●仕様

品名		電子ジャー付ガス炊飯器		
品番		11-903	11-904	11-905
炊飯量	洗米すぐ0(カップ) 洗米おさ0(カップ) お急ぎ0(カップ)	0.18~1.0(1~5.6)	0.18~1.4(1~7.8)	0.36~1.98(2~11)
外形寸法	高さ (mm)	268	300	301
	幅 (mm)	266	266	296
	奥行 (mm)	361	361	391
質量		6.9kg	7.4kg	8.3kg
ガス接続		ガスコード(小口径迅速継手)		
電源		AC100V 50-60Hz		
消費電力	炊飯時	14W	14W	14W
	保温時(定格)	210W	210W	230W
点火方式		連続スパーク点火		
電源コード長さ		1.4m		
ガス消費量	ガス種 \ 形式名	RR-05MKT	RR-07MKT	RR-10MKT
	13A kW(kcal/h)	2.15 (1850)	2.15 (1850)	2.33 (2000)
	LPガス kW(kg/h)	2.03 (0.145)	2.03 (0.145)	2.03 (0.145)
付属品		計量カップ・しゃもじ・取扱説明書・保証書		

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

●外形寸法図 (単位:mm)



—— MEMO ——

—— MEMO ——

長期間使わない場合

各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部分（ガス接続口など）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないようキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

依頼される前にもう一度ご確認ください

●29・30ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

お申しつけの際は、次のことをお知らせください

1. 品名……電子ジャー付ガス炊飯器
2. 品番……11-803・11-804・11-805
   本体背面に張り付けてあります。
   例 (N)11-804 / 大阪ガス株式会社
3. 故障・異常の現象（できるだけ詳しく）
4. お客様名・住所・電話番号

転居される場合

●ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。

⚠警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

●転居にともなう調整や改造に要する費用は、保証期間内でも有料となります。
ただしガスの種類によっては調整できない場合があります。

保証について

●この機器には保証書がついています。
この電子ジャー付ガス炊飯器は保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保存してください。
●この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。
●補修部品の保有期間と修理について
当社は、当商品製造中止後6年を基準に修理用性能部品を調達したうえ、修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。
但し、当商品製造中止後6年経過後であっても修理性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。